Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Kornquark-Hörnchen
Artikelnummer	366062
Verkehrsbezeichnung	Weizenkleingebäck mit Quark, bestreut mit Sesam, Leinsamen, Mohn und Haferflocken, vorgebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Weizenkleingebäck in Form eines Hörnchens mit Quark und Ölsaaten bestreut Maße: Länge: 19,0 +/- 1,5 cm; Breite: 8,5 +/- 1,0 cm; Höhe: 5,5 +/- 1,0 cm
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von –18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	365 Tage
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9030
GTIN	4061304002608

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, 6 % QUARK, 3 % Leinsamen, 1,8 % Sonnenblumenkerne, WEIZENSCHROT, 1,7 % SESAM, Salz, Hefe, 1 % Blaumohn, HAFERFLOCKEN, GERSTENMALZ, Rapsöl, GERSTENRÖSTMALZ.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1080 kJ 258 kcal
Fett (g)	4,2
davon gesättigt (g)	0,4
Kohlenhydrate (g)	45
davon Zucker (g)	0,6
Eiweiß (g)	9,7
Ballaststoffe (g)	4,3
Salz (g)	1,2

Das Produkt ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen von + / - 5%.

Allergene nach VO 1169/2011 Anhang II

Allergene	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a). Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose[1] b). Maltodextrine auf Weizenbasis c). Glukosesirupe auf Gerstenbasis d). Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse a). Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b). Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfemittel in Bier und Wein verwendet wird		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,		X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a). vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett[1]; b). natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen. c). aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d). aus Pflanzenölsterinen gewonnen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;	Kk	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;	X	
Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von > 10mg/kg oder > 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2 die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten, Ei und Soja sowie deren Erzeugnisse enthalten.

[1] und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnene wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.
* Kk = Kreuzkontamination möglich

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	120 g (+/-10g)		
Nettogewicht	6,000 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	50		
Verkaufseinheiten pro Palette	28		
Verpackung	Wellpappe mit HDPE-Beutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Gewickelt, geformt zu einem Hörnchen, bestreut mit Mohn, Sesam, Leinsamen und Haferflocken, 1 Längsschnitt
Geruch	leicht saatig, aromatisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	leicht saatig, aromatisch, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	Konsistenz Krume: locker, wattig, gleichmäßige Porung Konsistenz Kruste: rösch

Zubereitungshinweis

Die Produkte aus der Verpackung nehmen und antauen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200°C 5-10 Minuten bis zur gewünschten Bräunung fertig backen.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

GVO / GMO

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 & 1830/2003 zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen.

Bestätigung

Das Produkt entspricht den geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuellen Fassung.

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Mikrobiologie: DGHM, aktuelle Fassung. Geeignet für Vegetarier.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.